

## 平成 26 年度第 2 回浦安市学校給食センター運営委員会の開催報告

- 1 開催日時 平成 26 年 11 月 19 日（水曜日）午前 11 時～午後 1 時 30 分
- 2 開催場所 浦安市千鳥学校給食センター第三調理場 2 階会議室
- 3 出席者等
  - (1) 出席者（委員） 北川会長、齊藤副会長、佐藤委員、宍戸委員、岡委員、長嶋委員、畑中委員、今関委員、上村委員、中谷委員、10 名  
（事務局）米本教育総務部長、佐久間教育総務部次長  
第一・第二調理場 吉田所長、板倉副主幹、宇都木栄養士、大塚栄養士  
第三調理場 長島所長、新井副主査、林田栄養士、吉田（由）栄養士
  - (2) 欠席 5 名
  - (3) 傍聴人 無
- 4 議 題
  - (1) 第三調理場施設紹介用DVD鑑賞
  - (2) 平成 26 年度学校給食安心対策事業の検査結果
  - (3) 平成 26 年度学校給食用食材放射性物質検査事業（4 月から 10 月）の検査結果
  - (4) 平成 26 年度学校給食の提供に伴う異物混入（4 月から 10 月）の報告
  - (5) 中学校用給食の喫食
  - (6) 高洲中学校の視察
- 5 会議経過

開催に先立ち、教育総務部長より挨拶があり、その後、議事に入った。概要は次のとおり。

  - (1) 第三調理場施設紹介用DVDを鑑賞した。

委員からの質疑は次のとおり。

（委員） 給食で使用している強化磁器食器は、どの程度の高さから落とすと割れるのか、強度はわかるか。

（事務局） この高さから落した場合、食器が割れてしまう等の基準はないが、通常家庭で使用している陶磁器より強い。

ただ、給食配送中に道路工事の影響によって段差を乗り越え通行する場合もあり、児童・生徒に給食提供する前に食器が割れている場合もある。

（委員） 食缶は熱伝導率が高いが、工夫しているのか。

（事務局） スープ類等を温かく提供する場合、二重構造の食缶を使用しており温度が冷めないよう工夫されている。

また、児童・生徒が食缶の取っ手以外の部分に触れた場合、火傷をしない温度となっており、食缶内側と外側の温度に違いがある。

焼き物、揚げ物を提供する際の角食缶では、二重構造ではなく、時間が経過すると冷めやすくなるが、角食缶に温かいものを入れる場合もあることから、火傷等の事故を防止するために、事前に学校へ連絡をしている。

（委員） 初めて給食センターに来たが、衛生管理にはびっくりした。

子供たちは給食センターを見学できるのか。

(事務局) 給食を提供している期間については、衛生管理上細かい規則が定められており、施設を見学することはできないが、夏休みには小学校児童・保護者を対象とする親子見学会を実施し、普段は入れない調理場内の見学や家庭にない調理機器に直接触れていただく機会を設けている。

(2) 平成 26 年度学校給食安心対策事業の検査結果について事務局より説明をした。

委員からの質問および意見は特になし。

(3) 平成 26 年度学校給食用食材放射性物質検査事業（4 月から 10 月）の検査結果について事務局より説明をした。

委員からの質問および意見は特になし。

(4) 平成 26 年度学校給食の提供に伴う異物混入（4 月から 10 月）の報告について事務局より説明をした。

委員からの質問および意見は特になし。

(5) 中学校用給食の献立説明後、給食を喫食した。

委員からの質問および意見は特になし。

(6) 高洲中学校の視察を行った。

委員からの質疑等は次のとおり。

(委員) ごはんの残りが多くみられるが、ひとクラスの量はどのようにきめているのか。

(事務局) ごはんについては 110 グラム、100 グラムの違いがあり、今日は 100 グラムであるが、炊飯すると 2.2 倍になり、一人当たりごはんの量は 220 グラムである。

給食 1 食分を食べると 820 キロから 830 キロカロリーになるように提供している。

(委員) あるクラスの女子生徒は、ごはんをお替りしており、また、他の生徒が魚を食べないと、他の生徒がジャンケンして魚をもらって食べていた。

これから寒くなると牛乳を残す生徒が多く、コヒーシュガーが提供される日は牛乳を残す量が減ることから、コヒーシュガーの提供回数を増やしてほしい。

(委員) まずは家庭から、自分で育てた野菜に興味を持たせ、調理する人の努力がわかるよう家庭で教えていきたい。

(委員) 今日の献立については、千葉県産を使用しており地元食材を給食で提供することは素晴らしいことである。

最近、魚離れをしているが、各クラスを見て魚の残りがなく完食していた。

(委員) 小学校でアレルギーに関してのアンケートをもらったが、アレルギー対応食を受けている人数はどのくらいか、また、申請する場合、医師の診断書が必要なのか。

(事務局) アレルギー対応食を提供している児童・生徒数は小学校で 67 人、中学校で 5 人に提供しており、また、申請する際は主治医からの指示書を提出してもらう。

(委員) ピーナッツアレルギーの生徒を中心に視察しました、よく食べていて安心した。

今日は千葉県産の食材を中心にした給食であったが、どこの市町村で作られた野菜なのか詳細な産地表示をしたほうが良いと思った。

(委員) 学校の衛生面はどうか、教室で異物混入する可能性もあり改善した方が良いと思った。

(委員) 児童・生徒に給食の作り手の苦勞を知ってほしいと感じた。

給食センターの事を、もっと周知してほしい。

以上